

Kochen am Wochenende

Die Mitglieder der Küchenleitung des Gasthofs zum Goldenen Sternen in Basel präsentieren alle vier Wochen ihre Lieblingsmenüs zum Nachkochen. Diesmal: Alex Quickert (27)



Barberie-Entenbrust

Zutaten für vier Personen

- 4 Stück Entenbrust (Gewicht pro Brust ca. 160g)
- 2 Zwiebeln
- 70g Butter
- 2 EL Margarine
- 400g Sauerkraut
- 1,5 dl Weisswein
- je 1 Lorbeerblatt, Thymian- und Rosmarinzwieg
- 3 Wacholderbeeren
- 40g Zucker
- 3 dl Bouillon
- 1 TL Honig
- 80g Butterflocken
- 2 EL Rotweinessig
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Entenbrust: Die Entenbrüstli auf der Hautseite kreuzweise einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Margarine kurz anbraten. Danach im vorgeheizten Ofen bei 75 Grad rund 60 Minuten garen lassen. Die Entenbrust soll innen noch schön rosa sein.

Sauce: Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und hellgelb andünsten. Mit Bouillon und Essig ablöschen. Honig und Rosmarinzwieg dazugeben und alles bei mittlerer Hitze auf ca. 1 dl reduzieren lassen. Vor dem Anrichten die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Butterflocken aufmontieren, sodass die Sauce leicht gebunden ist.

Karamellisiertes Sauerkraut: Zwiebel in feine Streifen schneiden und in heisser Butter anrösten. Das Sauerkraut kurz mitrösten und mit Weisswein ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Thymian dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 20 Minuten köcheln lassen. Die Gewürze herausnehmen. In einem zweiten Topf den Zucker leicht karamellisieren lassen und das gekochte Sauerkraut dazugeben.

Dazu passen Schupfnudeln. Guten Appetit!